



La CUISINE Le midi



◆ Le midi

ENTRÉE
PLAT
DESSERT

42 €

ENTRÉE
PLAT
FROMAGE
DESSERT

52 €

◆ Les MENUS à 11 € enfants

PLATS

Poulet fermier
pané ou Accras
de poisson

DESSERTS

Glaces ou
Gâteau aux fruits
Moins de 12 ans

Les ENTRÉES à 13 €

Le Boeuf cidré Normand (supplément +4€)

Mariné en gravlax / Condiment aux algues / Tuile croustillante

Les Asperges grillées de la Ferme de la Cacheterie

Coulis de roquette / Moutarde / Radis

La Mousse de Céléri

Rillettes de volaille fumées / Rémoulade / Ketchup de courge / Pollen

Le Chou rave mariné

Mousse Livarot / Granola salé

Le carpaccio de Carpe d'Ile de France

Gelée de dashi / Pickles / Quinoa frit

Les PLATS à 26 €

La farce de Brême roulée

Blettes / Soupe de poissons de rivières / Citron noir

Le pavé de Silure Meunière

Purée de Pois cassés / Sauce vierge / Navet Gingembre

La poitrine de Cochon confite de la Sente aux Ânes

Jus brun aux graines d'Aneth / Pois chiches / Asperges

Le risotto de Sarrasin

Carottes primeur déclinées / Bénédicte / Vieille mimolette

Les Pâtes de "Pousse de là"

Sauce verte / Truffe d'été / Pois gourmands / Shiitakés

Les DESSERTS à 10 €

(À choisir en début de repas, merci !)

La planche de fromages Normands

"Les Fromagers Du Mesnil" 27,
supplément Beurre AOP d'Isigny doux ou demi-sel 1.50 €

Autour de la Rhubarbe

Crèmeux tonka / Sablé breton

La tartelette Framboises (supplément +3€)

Biscuit croquant aux noix / Compotée de Framboises

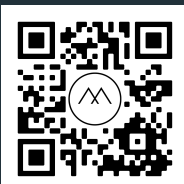
Le Fromage Travaillé

Cannoli de Neufchâtel / Compotée d'oignons rouge / Boeuf séché

La Nage de Fraises

Madeleine coeur coulant / Emulsion Fraise - Sureau / Rhubarbe pochée

◆◆◆◆◆
Le Chef
Benjamin Revel
◆◆◆◆◆





La CUISINE Le midi



Le midi

STARTER
MAIN
DESSERT

42 €

STARTER
MAIN
CHEESE
DESSERT

52 €

Les MENUS à 11 € enfants

PLATS

Crumbed chicken
breast or Fish accras
Served with potatoes
and veggies

DESSERTS

Ice cream or Fruits cake
Under 12 yo

Starters 13 €

Cider fed Normand Beef (supplement +4€)
Gravlax marinated / Seaweed condiments / Crispy tile

Grilled white Asparagus from "La Cacheterie" farm
Roket salad coulis / Mustard / Radish

Celery mousse
Smoked chicken rillette / Squash ketchup / Pollen

Marinated Kohlrabi
Livarot mousse / Salted Granola

Local Carp carpaccio
Dashi jelly / Pickles / Fried quinoa

Main Courses 26 €

Rolled Bremen terrine
Chard / River fish soup / Black Lemon

Pan fired "Meunière" Catfish
Split peas purée / "Vierge" Dressing / Turnip - Ginger

Slow cooked local Pork belly
Reduced jus with Dill seeds / Chickpeas / Asparagus

Buckwheat risotto
Early carrot / Bénédictine / Aged mimolette

Eliot's pastas
Green dressing / Spring black truffle / Snow peas / Shiitake

DESSERTS 10 €

(Please choose at the beginning, thanks!)

Local cheese platter
"Les Fromagers Du Mesnil" 27,
supplement Butter AOP of Isigny plained or salted 1.50 €

About the Rhubarb
Tonka beans cream / Sablé breton

Raspeberry tartelette (supplement +3€)
Walnut biscuit / Raspeberry purée

The special cheese
Neufchatél cannoli / Slow cooked red onion / Dried beef

The Strawberry soup
Madeleine / Elderweiss - Strawberry emulsion / Poched rhubarb

Le Chef
Benjamin Revel





La CUISINE Le soir



Laissez vous guider par Benjamin Revel et son équipe en découvrant l'expérience culinaire « Musarder »

Des créations pensées en accord avec notre terroir, nos producteurs locaux et de produits Français exclusivement.

Le végétal et les poissons d'eau douce sont mis à l'honneur au sein d'une cuisine instinctive et radicalement engagée.



Découverte en SIX TEMPS à 70 €



Découverte en QUATRE TEMPS à 55€

MENU servi pour l'ensemble de la table. À commander avant 20h30
Hors boisson / Supplément fromage + 8€





La CUISINE Le soir



à la carte

MENUS à 11 € enfants

PLATS

Poulet fermier
pané ou Accras
de poisson

DESSERTS

Glaces ou
Gâteau aux fruits
Moins de 12 ans

Les ENTRÉES

La mousse de Céleri

Rillettes de volaille fumées / Rémoulade / Ketchup de courge / Pollen

Le Boeuf cidré Normand

Mariné en gravlax / Condiment aux algues / Tuile crouillante

Le carpaccio de Carpe d'Ile de France

Gelée de dashi / Pickles / Quinoa frit

Les PLATS

La farce de Brême roulée

Blettes/ Soupe de poissons de rivières / Citron noir

La poitrine de Cochon confite de la Sente aux Ânes

Jus brun aux graines d'Aneth / Pois chiches / Asperges

Le risotto de Sarrasin

Carottes primeur déclinées / Bénédictine / Vieille mimolette

Les DESSERTS

(À choisir en début de repas, merci !)

La planche de fromages Normands

"Les Fromagers Du Mesnil" 27

Supplément Beurre AOP d'Isigny doux ou demi-sel 1.50 €

Autour de la Rhubarbe

Crèmeux tonka / Sablé breton

Le Fromage Travaillé

Cannoli de Neufchâtel / Compotée d'oignons rouges / Boeuf séché

La Nage de Fraises

Madeleine coeur coulant / Emulsion Fraise - Sureau / Rhubarbe pochée



La CUISINE Le soir



Let Benjamin Revel and his team guide you through
"Musarder" our culinary experience

Creations thoughts in agreement with our soil, our local producers
and French products exclusively.

Vegetables and freshwater fish are given pride of place in an instinctive
and radically committed.

SIX courses 70 €



FOUR courses 55€



KIDS menu 11€

MENU served for the whole table. To be ordered before 8:30 pm
Without drinks / Cheese plate +8€





La CUISINE Le soir



à la carte

MENUS à 11 € enfants

MAIN

Crumbed free range
chicken or fish
accras

DESSERT

Ice cream or
Fruits cake
Under 12 y.o.

STARTERS

Celery mousse

| 15 € |

Smoked chicken rillette / Squash ketchup / Pollen

Cider fed Normand Beef

| 18 € |

Gravlax marinated / Seaweed condiments / Crispy tile

Local Carp carpaccio

| 15 € |

Dashi jelly / Pickles / Fried quinoa

MAINS

Rolled Bremen terrine

| 26 € |

Turnip - Ginger / River fish soup / Black Lemon

Slow cooked local Pork belly

| 28 € |

Reduced jus with Dill seeds / Chickpeas / Asparagus

Buckwheat risotto

| 25 € |

Early carrot / Bénédictine / Aged mimolette

DESSERTS

(Please, choose at the begging !)

Local cheese platter

| 12 € |

"Les Fromagers Du Mesnil" 27

supplement Butter AOP of Isigny plain or salted 1.50 €

About the Rhubarb

| 12 € |

Tonka beans cream / Sablé breton

The special cheese

| 13 € |

Neufchâtel canolli / Slow cooked red onion / Dried beef

The Strawberry soup

| 13 € |

Madeleine / Elderweiss - Strawberry emulsion / Poached rhubarb